Standar Nasional Indonesia

SNI 99003:2018

Pemotongan halal pada hewan ruminansia

ICS 03.120.10

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Pemotongan halal pada hewan ruminansia disusun untuk memberikan jaminan tentang kehalalan produk hasil pemotongan pada hewan ruminansia yang dikonsumsi masyarakat sehingga tercapai kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk daging halal bagi masyarakat, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk daging halal.

SNI ini disusun oleh Komite Teknis 03-08 Halal, yang telah dibahas melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 September 2017 di Jakarta. Hadir dalam rapat tersebut wakil dari konsumen, produsen, pakar dan instansi terkait lainnya.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 12 Februari 2018 sampai dengan
13 April 2018 dengan hasil akhir Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Untuk menghindari kesalahan dalam penggunaan dokumen ini, disarankan bagi pengguna standar untuk menggunakan dokumen SNI yang dicetak dengan tinta berwarna.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten.Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pemotongan halal pada hewan ruminansia

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan dan prosedur dalam manajemen pembelian, pra-penyembelihan, penyembelihan, pasca penyembelihan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, transportasi, fasilitas, higiene dan sanitasi pada proses produksi daging ruminansia halal termasuk produk samping di rumah potong hewan ruminansia.

Organisasi Rumah Potong Hewan (RPH) yang dimaksud dalam SNI ini tidak termasuk Tempat Pemotongan Halal (TPH).

2 Acuan normatif

Dokumen berikut merupakan bagian tidak terpisahkan untuk menggunakan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang diacu digunakan. Untuk acuan tidak bertanggal, edisi terakhir dari dokumen acuan (termasuk amandemen) digunakan.

SNI 99001 *Sistem manajemen halal*

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini berlaku.

3.1
rumah pemotongan hewan (RPH)
Kompleks bangunan dengan desain dan kontruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong hewan potong termasuk ruminansia konsumsi masyarakat.

3.2
hewan ruminansia
ternak memamah biak yang terdiri dari ternak ruminansia besar seperti sapi dan kerbau, dan ternak ruminansia kecil seperti kambing dan domba.

3.3
karkas
bagian dari tubuh ternak ruminansia sehat yang telah disembelih secara halal, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), segar dingin *(chilled carcass)* atau karkas beku *(frozen carcass)*.

3.4
daging
bagian dari otot skeletal karkas yang lazim, aman, dan layak dikonsumsi oleh manusia, terdiri atas potongan daging bertulang, daging tanpa tulang, dan daging variasi, berupa daging segar, daging beku, atau daging olahan.

3.5
daging segar
daging yang belum diolah dan atau tidak ditambahkan dengan bahan apapun

3.6
daging segar dingin
daging yang mengalami proses pendinginan setelah setelah penyembelihan sehingga temperature bagian dalam daging 0 °C dan 4 °C

3.7
daging beku
daging segar yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam blast freezer dengan temperature internal minimum -18 °C

3.8
daging variasi (*variety meats, fancy meats, co-products*)
bagian selain karkas ternak ruminansia sehat yang telah disembelih secara halal, terdiri atas lidah, buntut, kaki, dan bibir yang lazim, aman, dan layak dikonsumsi manusia.

3.9
jeroan (*edible offal*)
isi rongga perut dan rongga dada dari ternak ruminansia yang disembelih secara halal dan benar sehingga aman, lazim,dan layak dikonsumsi oleh manusia dapat berupa jeroan dingin atau beku.

3.10
pemeriksaan antemortem
pemeriksaan kesehatan hewan ruminansia sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang

3.11
pemeriksaan postmortem
pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas hewan ruminansia setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang

3.12
Juru Sembelih Halal
orang yang melakukan penyembelihan hewan ruminansia dan telah memenuhi persyaratan perundangan

3.13
Penyelia Halal (*Supervisor* Halal)
orang yang bertanggung jawab pada kehalalan proses pemotongan hewan ruminansia

3.14
organisasi
Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia

3.15
penyembelihan
kegiatan mematikan hewan hingga tercapai kematian sempurna (berhentinya sistem kardiovaskuler) dengan cara menyembelih yang mengacu pada kaidah kesejahteraan hewan dan syari’ah agama Islam

3.16
higiene
segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan

3.17
sanitasi
upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan asal hewan dan membahayakan kesehatan manusia

3.18
Nomor Kontrol Veteriner (*Establishment Number*)
sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai kelayakan dasar (*pre requisite*) sistem jaminan keamanan pangan pada unit usaha pangan asal hewan.

3.19
daerah kotor
daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi

3.20
daerah bersih
daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah

3.21
desinfeksi
penerapan bahan kimia dan/atau tindakan fisik untuk mengurangi/menghilangkan mikroorganisme

3.22
kandang penampung
kandang yang digunakan untuk menampung hewan potong sebelum pemotongan dan tempat dilakukannya pemeriksaan *ante-mortem*

3.23
restraining box
kotak yang fungsi utamanya adalah untuk mengurangi gerakan hewan sebelum disembelih dan mempermudah saat penyembelihan

3.24
kematian hewan ruminansia
berhentinya fungsi vital tubuh secara menyeluruh, bersifat permanen. Ditandai antara lain dengan tidak adanya reflek kornea, pernafasan, dan denyut jantung.

4 Persyaratan

4.1 Organisasi

4.1.1 Organisasi harus menerapkan SNI 99001 Sistem manajemen halal

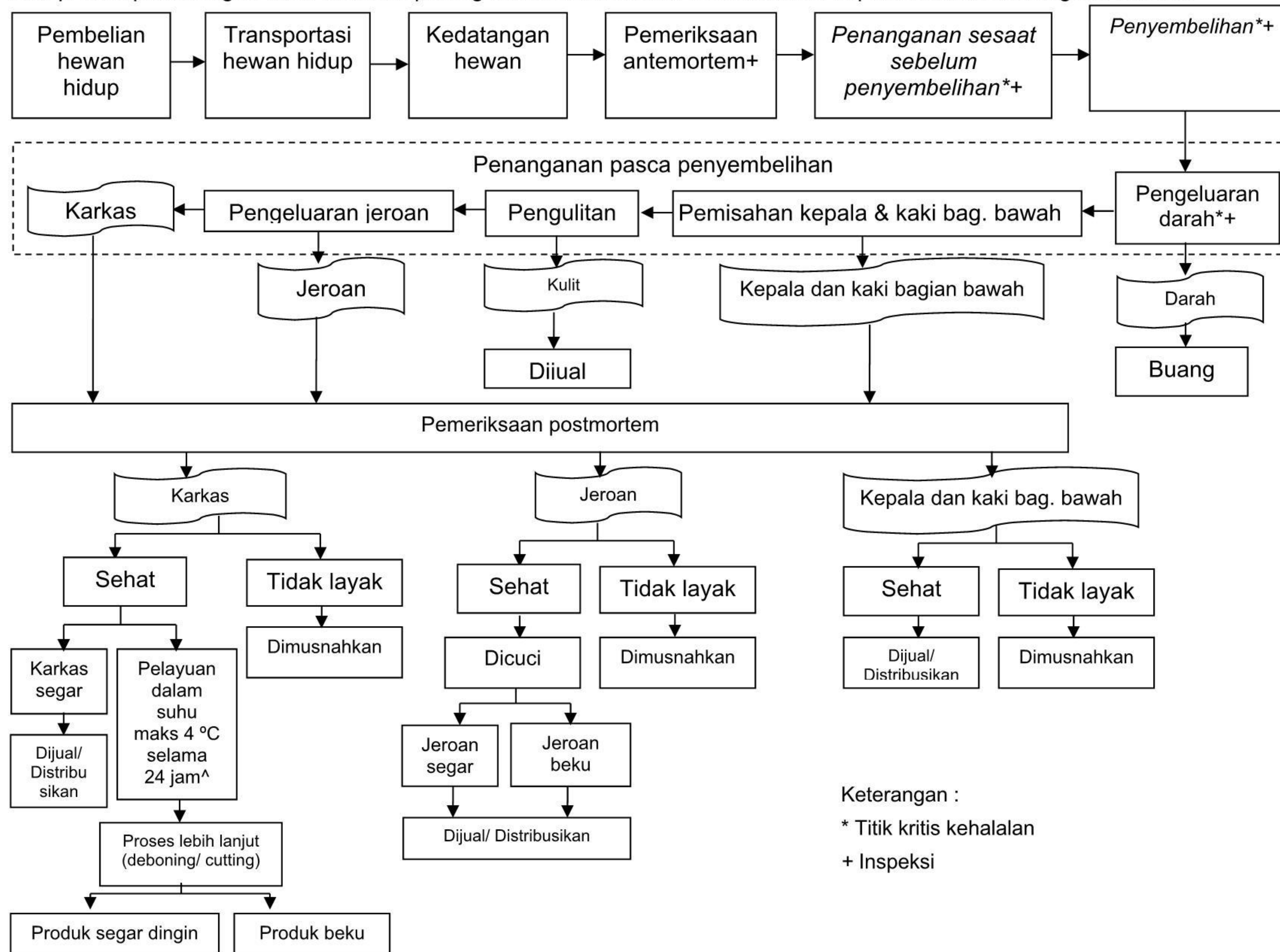
4.1.2 Organisasi harus memiliki komitmen dalam menerapkan sistem jaminan halal dalam setiap tahapan prosesnya meliputi pembelian, penerimaan, pra-penyembelihan, penyembelihan, pasca penyembelihan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, transportasi, fasilitas, higiene dan sanitasi pada proses produksi daging ruminansia halaltermasuk produk samping di rumah potong hewan ruminansia.

4.1.3 Organisasi harus memastikan bahwa lokasi, bangunan, sumber daya manusia, dan fasilitas/alat proses pemotongan dirancang untuk pemotongan halal hewan ruminansia dan wajib dipisahkan dari lokasi, bangunan, sumber daya manusia dan fasilitas/alat proses pemotongan yang tidak halal sesuai peraturan perundangan.

4.1.4 Organisasi harus memastikan adanya prosedur penanganan hewan ruminansia mati dan karkas hewan ruminansia yang tidak memenuhi penyembelihan halal tidak bercampur dalam rantai produk halal.

4.1.5 Organisasi harus memahami dan memastikan titik kritis halal dalam alur proses pemotongan hewan ruminansia untuk tujuan menjamin kehalalan, mengontrol kualitas dan menjamin ketertelusuran.

4.1.6 Organisasi harus menyediakan tempat ibadah bagi muslim.

Alur proses pemotongan halal di rumah potong hewan ruminansia, secara umum dapat dilihat dalam diagram berikut:

Gambar 1 – Diagram alur proses pemotongan hewan ruminansia

4.2 Pembelian hewan ruminansia hidup

4.2.1 Organisasi harus menetapkan persyaratan peternakan dan/atau pengepul hewan ruminansia sesuai dengan peraturan perundangan. Pengepul hewan ruminansia bisa perseorangan.

CATATAN Persyaratan minimal yang harus dipenuhi meliputi: (a) kapasitas produksi/kandang, (b) penerapan biosekuriti dan status kesehatan hewan ruminansia, (c) jenis dan sumber pakan termasuk bahan tambahan pakan, dan (d) penggunaan obat dan vaksin.

4.2.2 Organisasi harus memiliki daftar dan mendokumentasikan informasi mengenai peternakan dan/atau pengepul yang memasok hewan ruminansia. Organisasi harus memastikan bahwa hewan ruminansia memiliki sertifikat veteriner/surat keterangan kesehatan hewan (SKKH) dan dan khusus untuk hewan ruminansia besar betina dilengkapi dengan surat keterangan status reproduksi (SKSR) sebagaimana dipersyaratkan dalam peraturan perundangan.

4.2.3 Organisasi harus memastikan bahwa pakan yang diberikan pada hewan ruminansia memenuhi persyaratan halal sesuai peraturan perundangan. Hewan ruminansia yang diperbolehkan disembelih adalah hewan yang diberi pakan selain babi dan turunannya.

4.2.4 Hewan yang disembelih adalah hewan ruminansia yang yang boleh dimakan (halal).

4.3 Transportasi hewan ruminansia hidup

4.3.1 Organisasi harus memastikan transportasi hewan ruminansia harus memenuhi aspek kesejahteraan hewan dan kualitas sesuai dengan peraturan perundangan.

4.3.2 Organisasi harus memastikan bahwa hewan ruminansia yang diangkut dalam kondisi sehat yang dibuktikan dengan dokumen yang relevan.

4.3.3 Organisasi harus memastikan bahwa alat transportasi yang kontak langsung dengan hewan ruminansia khusus didedikasikan untuk mengangkut hewan halal dan tidak boleh digunakan bergantian dengan babi.

4.3.4 Alat transportasi yang kontak langsung dengan ruminansia dan pernah digunakan untuk mengangkut babi maka harus dilakukan penyucian menurut syariat Islam dan setelahnya tidak boleh digunakan untuk pengangkutan babi.

4.3.5 Organisasi harus memastikan bahwa sebelum digunakan, alat transportasi yang kontak langsung dengan hewan ruminansia dalam kondisi sanitasi yang baik.

CATATAN alat transportasi yang dimaksud dalam standar ini adalah alat transportasi yang membawa hewan ruminansia ke rumah potong hewan.

4.4 Pra Penyembelihan

4.4.1 Penerimaan hewan ruminansia hidup

4.4.1.1 Organisasi harus memiliki fasilitas penurunan hewan ruminansia sesuai ketentuan peraturan perundangan.

4.4.1.2 Organisasi harus memiliki tempat dan fasilitas yang memadai untuk kandang penampungan sementara sebelum hewan ruminansia disembelih sesuai ketentuan peraturan perundangan.

4.4.1.3 Organisasi harus memastikan bahwa area penerimaan bersih sebelum kedatangan hewan ruminansia hidup.

4.4.1.4 Organisasi harus memastikan bahwa sebelum proses penurunan hewan ruminansia, seluruh kelengkapan dokumen: sertifikat veteriner/ surat keterangan kesehatan hewan (SKKH) dan khusus untuk hewan ruminansia besar betina dilengkapi dengan surat keterangan status reproduksi (SKSR) telah terpenuhi.

4.4.1.5 Organisasi harus memastikan adanya penanganan/perlakuan untuk mencegah hewan ruminansia stress dan terindikasi sakit selama proses penurunan hingga berada di kandang penampungan sementara.

4.4.1.6 Organisasi harus memastikan hewan ruminansia dapat makan, minum, dan istirahat dengan leluasa selama berada di kandang penampungan sementara.

4.4.1.7 Organisasi harus memastikan bahwa hewan ruminansia disembelih setelah distirahatkan minimal 48 jam setelah kedatangan dan selama proses pengistirahatan mendapat perlakuan yang baik.

4.4.1.8 Organisasi harus memastikan semua hewan ruminansia yang diterima diperiksa secara visual oleh personel yang kompeten untuk memastikan bahwa hewan ruminansia dalam keadaan sehat.

4.4.1.9 Organisasi harus mendokumentasikan jumlah dan berat semua hewan ruminansia hidup yang diterima, waktu kedatangan, nama peternakan asal hewan ruminansia hidup dan personil yang ditugaskan untuk melakukan penerimaan.

4.4.1.10 Organisasi harus memastikandan memiliki prosedur dan dokumentasi penanganan terhadap hewan ruminansia yang sakit dan mati.

4.4.1.11 Organisasi harus memiliki kandang isolasi untuk menampung hewan ruminansia yang sakit atau memerlukan penanganan khusus sebelum proses penyembelihan.

4.4.1.12 Organisasi harus memiliki prosedur untuk mengangani hewan ruminansia yang cidera permanen selama tahap penurunan hewan ruminansia.

4.4.2 Pemeriksaan antemortem

4.4.2.1 Organisasi harus menetapkan prosedur pemeriksaan antemortem dan memastikan bahwa sebelum proses penyembelihan telah dilakukan pemeriksaan antemortem terhadap hewan ruminansia yang akan disembelih.

4.4.2.2 Organisasi harus mempunyai personel yang memiliki kompetensi dibidang medik veteriner dan/atau paramedik veteriner untuk melakukan pemeriksaan antemortem sesuai dengan peraturan perundangan.

4.4.2.3 Organisasi harus memastikan bahwa pemeriksaan antemortem dilakukan paling lama 24 jam sebelum hewan ruminansia disembelih.

4.4.2.4 Organisasi harus memastikan bahwa tata cara dan hasil pemeriksaan antemortem sesuai dengan peraturan perundangan.

4.4.2.5 Organisasi harus menetapkan prosedur untuk penanganan hewan ruminansia yang tidak lolos pemeriksaan antemortem sesuai dengan peraturan perundangan.

4.4.2.6 Organisasi harus memiliki rekaman pra penyembelihan, termasuk rekaman hewan yang mati sebelum sempat disembelih (jika ada) harus disimpan dan dipelihara.

4.4.3 Penanganan sesaat sebelum penyembelihan

4.4.3.1 Tujuan dari penanganan sesaat sebelum penyembelihan adalah untuk memastikan bahwa hewan ruminansia berada dalam posisi siap untuk disembelih.

4.4.3.2 Persiapan penyembelihan langsung (tanpa pemingsanan dan tanpa menggunakan *restraining box*), organisasi harus memastikan:

a. petugas di bagian penyembelihan memiliki ketrampilan dalam hal merebahkan dan memposisikan hewan ruminansia pada saat akan disembelih untuk mempermudah penyembelihan.
b. jika dilakukan perebahan hewan ruminansia, proses ini tidak membuat hewan ruminansia stres dan cidera, serta aman bagi petugas.
c. hewan ruminansia yang akan disembelih berada dalam posisi yang sesuai (agar memenuhi poin b) dan mudah untuk dilakukan penyembelihan halal.

4.4.3.3 Dalam hal memudahkan memposisikan hewan sebelum disembelih, organisasi diperkenankan menggunakan alat *restraining box*. Organisasi harus memastikan bahwa alat *restraining box*:

a. sedapat mungkin diatur agar hewan saat disembelih menghadap kiblat
b. secara efektif dapat membuat hewan dalam posisi yang tidak mudah bergerak agar memudahkan proses penyembelihan dan aman bagi petugas.
c. harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah berkarat, tidak menyebabkan cidera, sakit, dan stres berlebihan pada hewan ruminansia.
d. harus dipelihara dan diperiksa secara berkala serta hasilnya didokumentasikan.

4.4.3.4 Persiapan penyembelihan tanpa pemingsanan dan menggunakan alat *restraining box*, organisasi harus memastikan:

a. prosedur penggunaan alat *restraining box* tersedia dan alat *restraining box* dioperasikan oleh petugas yang terlatih.
b. petugas di bagian persiapan penyembelihan memiliki ketrampilan dalam hal menjatuhkan dan memposisikan hewan ruminansia pada saat akan disembelih untuk mempermudah proses penyembelihan.

4.4.3.5 Pemingsanan (*stunning*) terhadap hewan yang akan disembelih dibolehkan dengan tujuan untuk mempermudah penyembelihan dan menghindari hewan stress saat disembelih. Proses pemingsanan ini harus menggunakan *restraining box*. *Restraining box* yang digunakan sebaiknya memiliki penahan kepala dan leher.

4.4.3.6 Persiapan penyembelihan dengan pemingsanan dan menggunakan alat *restraining box*, organisasi harus memastikan:

a. alat *restraining box* memenuhi persyaratan pasal 4.4.3.3
b. peralatan pemingsanan digunakan menggunakan metode mekanik non penetratif:
c. pemingsanan dilakukan oleh petugas yang terlatih dan berkompeten.
d. alat *restraining box* dan peralatan pemingsanan yang digunakan harus diperiksa secara reguler oleh pihak yang kompeten untuk menjamin kedua peralatan berfungsi baik dan hasilnya didokumentasikan
e. alat *restraining box* dan peralatan pemingsanan diopersikan oleh petugas yang terlatih sesuai dengan prosedur penggunaan alat.

4.4.3.7 Organisasi harus memastikan bahwa petugas pemingsanan memiliki kompetensi dan di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*).

4.4.3.8 Organisasi harus memastikan bahwa peralatan pemingsanan berada dalam kondisi baik dan aman setiap akan mulai proses penyembelihan dan berada di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*).

4.4.3.9 Organisasi harus memastikan bahwa proses pemingsanan tidak mematikan hewan dan tidak menimbulkan cidera permanen.

4.4.3.10 Proses penyembelihan harus segera dilakukan sesaat setelah hewan ruminansia pingsan kurang dari 30 detik.

CATATAN Sebagai catatan pemposisian hewan dengan digantung hanya diperbolehkan untuk penyembelihan dengan menggunakan pemingsanan.

4.4.3.11 Pemingsanan pada hewan hanya diizinkan dengan metode mekanik non penetratif menggunakan catridge atau udara terkompresi (*pneumatic*) atau tenaga hidrolik. Panduan pemingsanan lihat pada Lampiran A.

4.4.3.12 Jika stunning non penetratif menyebabkan kerusakan tengkorak sampai menembus ke dalam otak maka hasil pemingsanannya tidak dapat diterima sebagai hasil penyembelihan yang halal

4.4.3.13 Organisasi harus memastikan bahwa memiliki setidaknya dua alat pemingsanan yang berfungsi sebagai alat pemingsan utama dan cadangan (*back up stunning*).

4.4.3.14 Jika ditemukan hewan yang mati setelah pemingsanan, Juru Sembelih Halal atau Penyelia Halal harus memisahkan sebagai produk yang tidak halal.

4.4.3.15 Apabila hewan gagal dipingsankan maka hewan harus segera dipingsankan ulang. Panduan pemingsanan lihat pada Lampiran A.

4.4.3.16 Organisasi harus memastikan bahwa metode dan peralatan pemingsanan yang digunakan telah divalidasi untuk pemenuhan persyaratan pada 4.4.3.9 validasi dilakukan sebelum diterapkan dan setiap ada perubahan metode dan peralatan. Validasi peralatan menggunakan instrumen yang telah terkalibrasi. Rekaman hasil validasi harus didokumentasikan.

4.4.3.17 Organisasi harus melakukan verifikasi sebelum proses penyembelihan untuk memastikan proses pemingsanan sesuai dengan metode yang telah divalidasi. Verifikasi dilakukan oleh personil yang kompeten minimal satu kali dalam setahun.

4.4.3.18 Organisasi harus membuat rencana pemeliharaan peralatan pemingsanan yang mengacu pada pedoman pemeliharaan dari pabrik pembuat peralatan pemingsanan. Kegiatan pemeliharaan peralatan pemingsanan harus dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dalam rencana pemeliharaan.

4.4.3.19 Organisasi harus memastikan bahwa Penyelia Halal (*Supervisor Halal*) harus beragama Islam, berbadan dan berjiwa sehat serta memiliki catatan kesehatan yang baikserta memahami tata cara penyembelihan sesuai Syari'at Islam.

4.4.3.20 Organisasi harus memastikan rekaman pemingsanan hewan ruminansia, termasuk pemingsanan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal, harus disimpan dan dipelihara.

4.5 Penyembelihan

4.5.1 Organisasi harus memastikan penyembelihan hewan ruminansia dilakukan satu per satu secara manual oleh Juru Sembelih Halal.

4.5.2 Organisasi harus memastikan bahwaJuru Sembelih Halal harus:

a. memiliki sertifikat kompetensi sebagai Juru Sembelih Halal; atau
b. beragama Islam dan lulus mengikuti pelatihan penyembelihan halal yang dilakukan oleh instansi terkait.

4.5.3 Organisasi harus mempunyai Juru Sembelih Halal yang cukup sesuai dengan jumlah hewan yang disembelih per hari.

4.5.3.1 Untuk hewan ruminansia besar seperti sapi dan kerbau, jika organisasi menyembelih lebih dari 150 ekor per hari dalam satu lini, maka setidaknya harus tersedia 4 (empat) orang Juru Sembelih Halal untuk setiap lini penyembelihan. Perbandingan jumlah hewan dan Juru Sembelih Halal ditampilkan pada Tabel 1.

4.5.3.2 Untuk hewan berukuran kecil seperti kambing dan domba, jika organisasi menyembelih lebih dari 200 ekor per hari dalam satu lini, maka setidaknya harus tersedia 3 (tiga) orang Juru Sembelih Halal untuk setiap lini penyembelihan.

Tabel 1 – Perbandingan jumlah hewan dan Juru Sembelih Halal

No	Jumlah hewan ruminansia besar yang disembelih perhari	Jumlah minimal Juru Sembelih Halal di setiap lini penyembelihan Ruminansia besar
1	50	2
2	51 – 100	3
3	101 – 200	4

Tabel 2 – Perbandingan jumlah hewan ruminansia kecil dan Juru Sembelih Halal

No	Jumlah hewan ruminansia kecil yang disembelih	Jumlah minimal Juru Sembelih Halal di setiap lini penyembelihan Ruminansia kecil
1	100	2
2	101 - 200	2
3	201 - 300	3

4.5.4 Organisasi harus memastikan bahwa Juru Sembelih Halal melafazkan "*bismillahiallahuakbar*" atau "*bismillahirrahmanirahiim"* sebelum menyembelih tiap hewan.

4.5.5 Organisasi harus memastikan bahwa Juru Sembelih Halal telah menyembelih tiap hewan dengan memutuskan saluran pernafasan (trakhea/*hulqum*), saluran makan (esofagus/*mari'*) dan dua saluran pembuluh darah (vena jugularis dan arteri carotids di sisi kiri dan kanan/*wadajain*). Gambar panduan penyembelihan ditunjukkan pada Lampiran B.

4.5.6 Organisasi harus memastikan bahwa Juru Sembelih Halal melakukan penyembelihan pada leher hewan bagian depan dengan sekali sayatan atau maksimal 3 (tiga) kali sayatan resiprokal, tanpa mengangkat pisau dan tidak memutus tulang leher.

4.5.7 Organisasi harus memastikan bahwa semua tahap proses penyembelihan telah memenuhi Syariat Islam dan berada di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*). Jika ditemukan penyembelihan yang tidak memenuhi persyaratan 4.5.4 dan 4.5.5, Penyelia Halal harus memisahkan sebagai produk yang tidak halal.

4.5.8 Organisasi harus memastikan bahwa Penyelia Halal (*Supervisor Halal*) memiliki kemampuan dalam memeriksa proses penyembelihan mulai dari pra penyembelihan hingga penyimpanan.

4.5.9 Organisasi harus memastikan bahwa Penyelia Halal (*Supervisor Halal*) melakukan :

a. Pemastian proses pemingsanan, jika ada, tidak menyebabkan kesakitan dan kematian pada hewan.
b. Pemastian proses penyembelihan memenuhi persyaratan :
    - membaca tasmiyah
    - terpotong saluran pernafasan (trakhea/*hulqum*), saluran makan (esofagus/*mari'*) dan dua saluran pembuluh darah (vena jugularis dan arteri carotids di sisi kiri dan kanan/*wadajain*)
    - darah memancar sesuai dengan denyut jantung.
c. Pemastian hewan sudah mati setelah disembelih sebelum dilakukan proses berikutnya.
d. Pemastian produk tidak halal tidak bercampur dengan produk halal selama penanganan dan penyimpanan (misalnya di ruang pendingin/*chiller*, di deboning room atau di *cold storage*) serta dalam proses transportasi.

4.5.10 Organisasi harus memastikan bahwa rekaman pelaksanaan penyembelihan, termasuk penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal harus didokumentasikan.

4.5.11 Persyaratan peralatan penyembelihan

4.5.11.1 Organisasi harus memastikan bahwa pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan memenuhi persyaratan:

a. tajam, memiliki mata pisau tunggal, dengan ujung melengkung ke luar atau lurus dan halus serta tidak bergerigi, berlubang, atau memiliki kerusakan.
b. mata pisau tidak terbuat dari tulang, kuku, tanduk dan gigi/taring.
c. ukuran disesuaikan dengan leher hewan yang disembelih, minimal sama dengan lebar leher hewan.
d. tidak diasah di dekat hewan yang akan disembelih.

4.5.11.2 Organisasi harus memastikan bahwa setiap Juru Sembelih Halal dilengkapi dengan minimal 2 pisau. Jika pisau rusak maka harus diganti dan jika tumpul harus diasah.

4.5.11.3 Organisasi harus memastikan bahwa peralatan penyembelihan yang digunakan hanya dikhususkan untuk penyembelihan halal.

4.6 Penanganan Pasca Penyembelihan

4.6.1 Penyelia Halal harus memastikan hewan telah mati sebelum dilakukan proses selanjutnya dengan mengamati ciri-ciri berikut : hilangnya reflek pupil, reflek kelopak mata (palpebrae), reflek cubit (reflek menarik/*withdrawl reflex*) dan darah sudah tidak memancar.

CATATAN Dalam hal terjadi penyumbatan pembuluh darah/darah berhenti memancar dan hewan masih menunjukkan tanda-tanda kehidupan, maka dilakukan tindakan koreksi berupa pemotongan buluh darah hanya pada bagian yang tersumbat.

4.6.2 Organisasi harus memisahkan ruang atau lokasi penanganan karkas dengan jeroan, kulit, kaki dan kepala.

4.6.3 Organisasi harus memastikan bahwa karkas, jeroan, kulit, kaki, dan kepala yang berasal dari hewan yang disembelih dengan cara yang tidak memenuhi syarat sesuai 4.5 harus ditandai dan diperlakukan sebagai produk tidak halal.

CATATAN Apabila diperlukan, Penyelia Halal melakukan pemeriksaan kerusakan tengkorak kepala (*broken skull*) apabila sebelum penyembelihan terdapat proses pemingsanan. Hasil pemeriksaan ini didokumentasikan.

4.6.4 Organisasi harus memastikan bahwa proses pengeluaran jeroan dilakukan dengan hati-hati agar isi rongga perut dan kantong kemih tidak mencemari karkas.

4.6.5 Organisasi harus memastikan bahwa pemeriksaan post mortem harus dilakukan oleh petugas yang berwenang dan kompeten.

4.6.7 Organisasi harus mendokumentasikan proses penanganan pasca penyembelihan dan memelihara dokumen tersebut.

4.7 Pengemasan dan Pelabelan

4.7.1 Produk daging hewan dan produk samping (organ offal) harus dikemas menggunakan bahan kemasan yang tidak terkontaminasi najis.

4.7.2 Proses pengemasan harus dilakukan di area yang bersih dan higienis.

4.7.3 Persyaratan pelabelan pada kemasan produk mengikuti peraturan perundangan dan minimal mencantumkan:
a. logo halal yang berlaku,
b. tanggal penyembelihan,
c. identitas organisasi.

4.7.4 Untuk produk yang tidak dikemas, maka harus dilengkapi dengan bukti sertifikat halal

4.8 Penyimpanan

4.8.1 Organisasi harus memastikan bahwa karkas, jeroan, kulit dan kepala harus disimpan terpisah dari produk tidak halal.

4.8.2 Organisasi harus memastikan bahwa karkas dan produk segar turunannya disimpan pada suhu tertentu yang tidak akan meningkatkan pertumbuhan bakteri, yaitu dibawah 4^{o}C (*chilling*) dan untuk beku dibawah - 18 ^{o}C (*frezzing*).

4.8.3 Organisasi harus memiliki dokumen rekaman penyimpanan produk dan memelihara dokumentasi tersebut.

4.9 Transportasi

4.9.1 Organisasi harus memastikan bahwa alat transportasi yang kontak langsung dengan karkas ruminansia dan produk segar turunannya khusus didedikasikan untuk mengangkut produk halal dan tidak boleh digunakan bergantian dengan produk yang tidak halal.

4.9.2 Organisasi harus memastikan bahwa alat transportasi yang kontak langsung dengan karkas ruminansia dan produk segar turunannya terbebas dari najis dan dalam kondisi sanitasi yang baik.

4.10 Fasilitas

4.10.1 Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi karkas dan produk segar turunannya yang halal (tidak bercampur dengan pemotongan tidakhalal).

4.10.2 Lokasi RPH harus terpisah secara nyata dari RPH tidak halal dan mengikuti ketentuan peraturan perundangan.

4.10.3 Jika proses *deboning* dilakukan di luar RPH (misal: Unit Penanganan Daging) maka harus dipastikan karkas hanya berasal dari RPH halal dan penanganannya mengikuti ketentuan kehalalan.

4.10.3 Organisasi harus memiliki fasilitas Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) untuk penanganan limbah (darah, kotoran) dan incinerator untuk penanganan hasil postmortem yang tidak layak

4.11 Penanganan produk yang tidak halal

4.11.1 Organisasi harus mempunyai prosedur untuk menangani produk yang tidak halal.

4.11.2 Dokumen penanganan produk yang tidak halal harus dipelihara.

4.12 Ketertelusuran

4.12.1 Organisasi harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk halal.

4.12.2 Prosedur harus menjamin produk yang disertifikasi berasal dari hewan halal, disembelih sesuai persyaratan halal, dan dibuat di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi halal.

Lampiran A
(Informatif)

Panduan pemingsanan metode mekanik non penetratif

A.1 Alat pemingsanan (*stunning gun*) dan peralatan pendukung lainnya (*power load*, *compressor* dan lain-lain) harus dalam kondisi bersih dan dapat berfungsi dengan baik.

A.2 Area pemingsanan harus dalam kondisi bersih supaya tidak mengkontaminasi hewan ruminansia.

A.3 Hewan ruminansia digiring ke *restraining box* dengan kondisi setenang mungkin untuk menghindari hewan ruminansia stres.

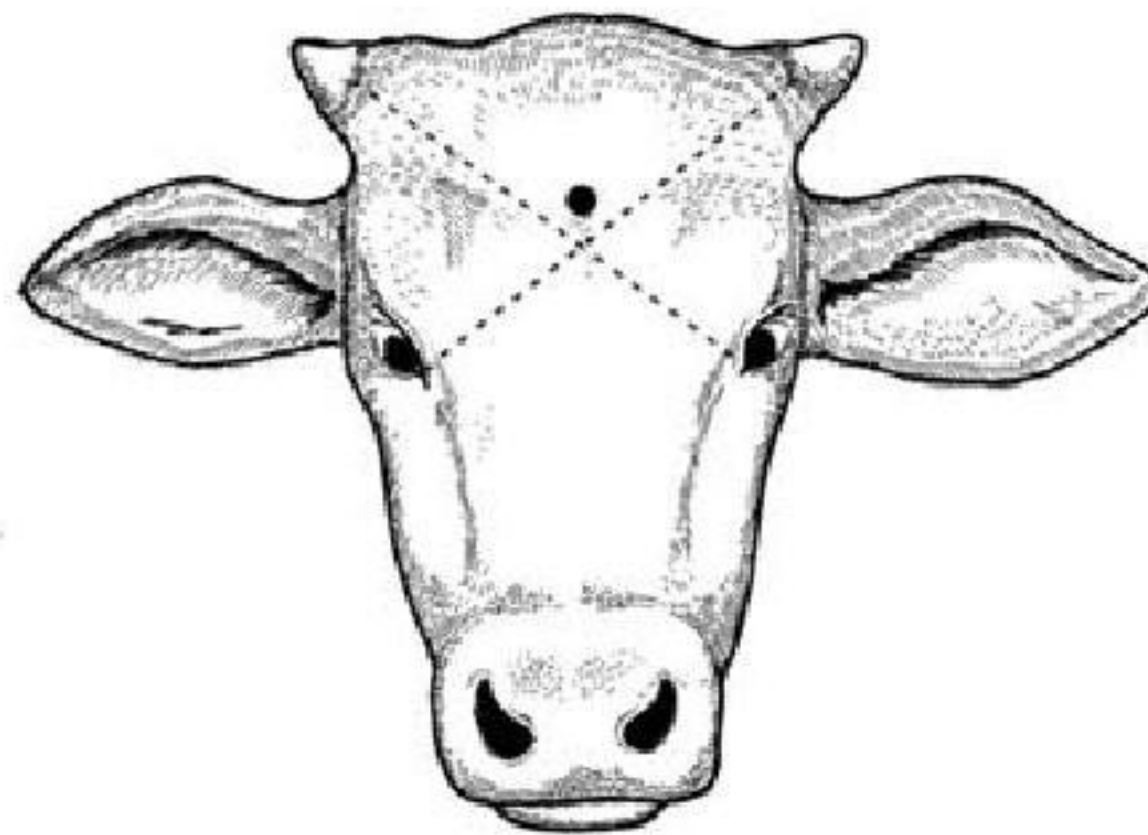
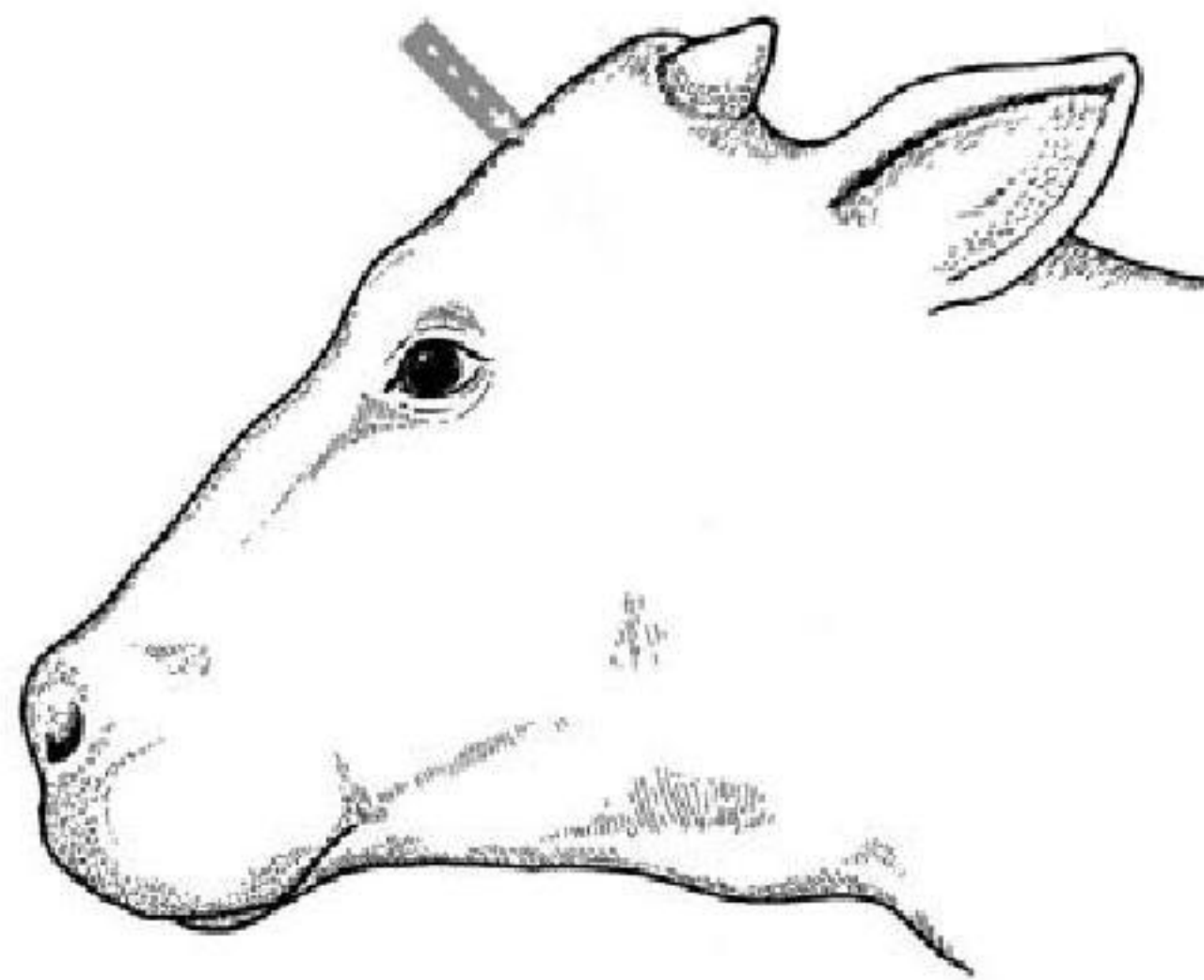
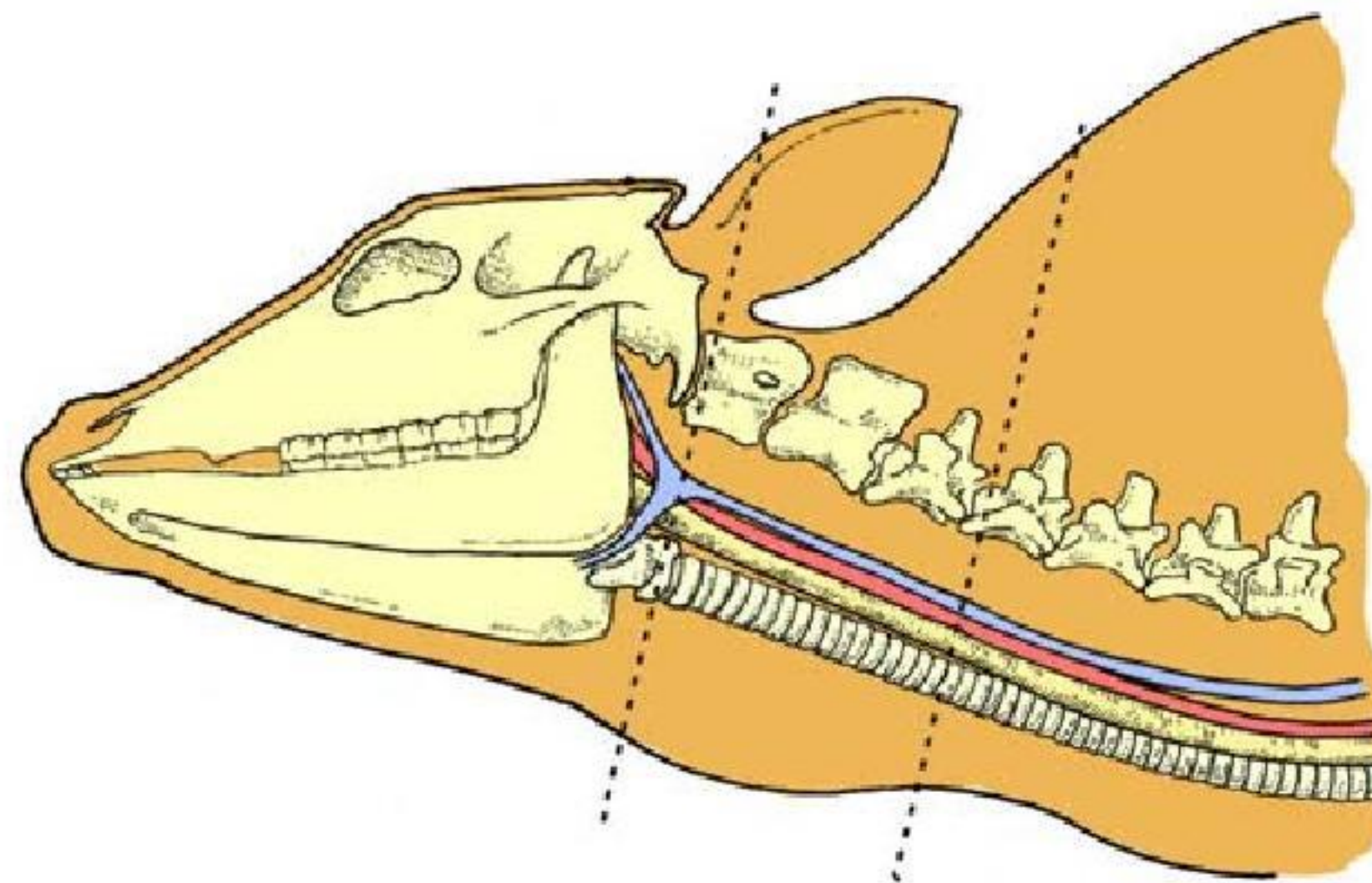
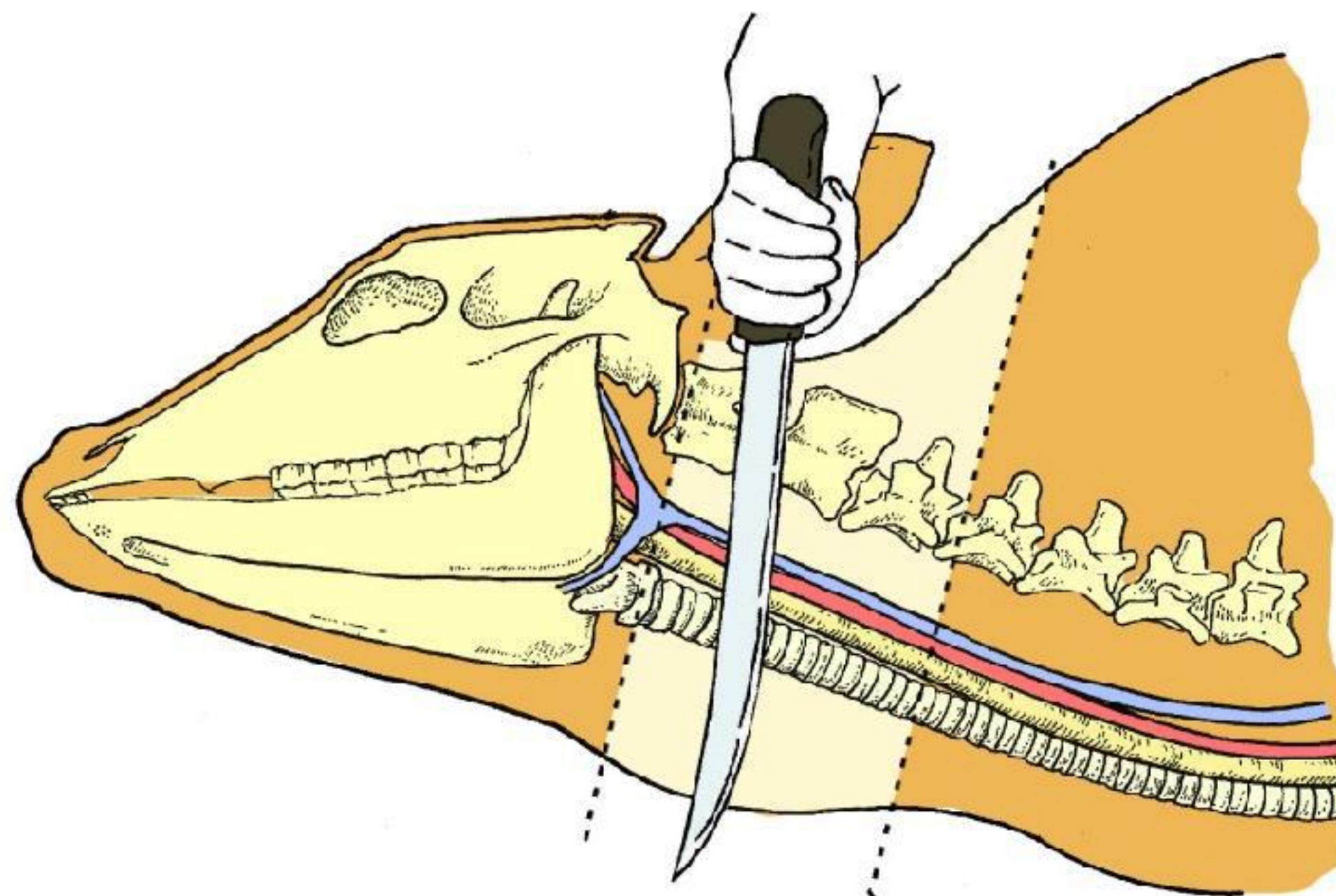
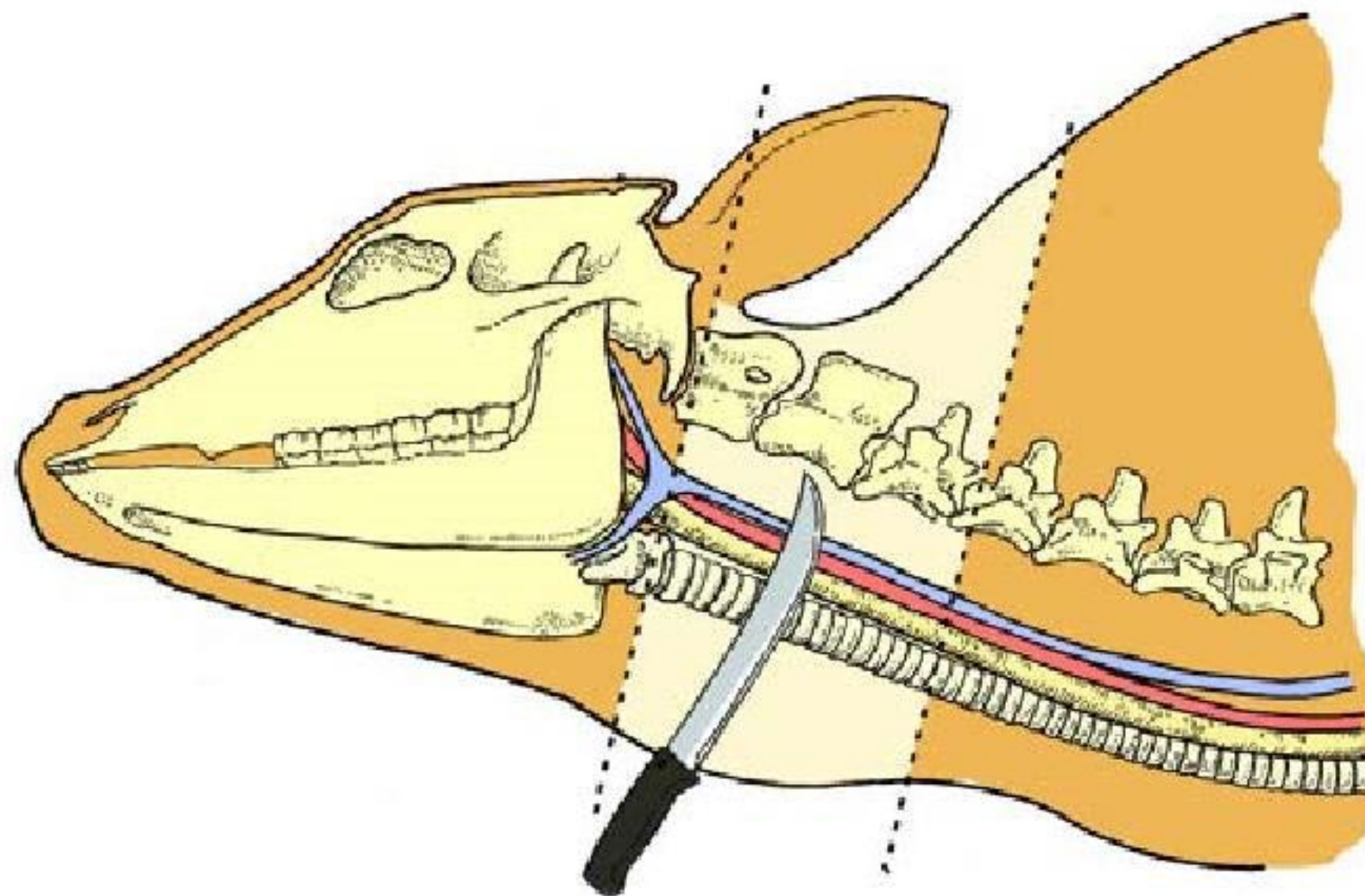
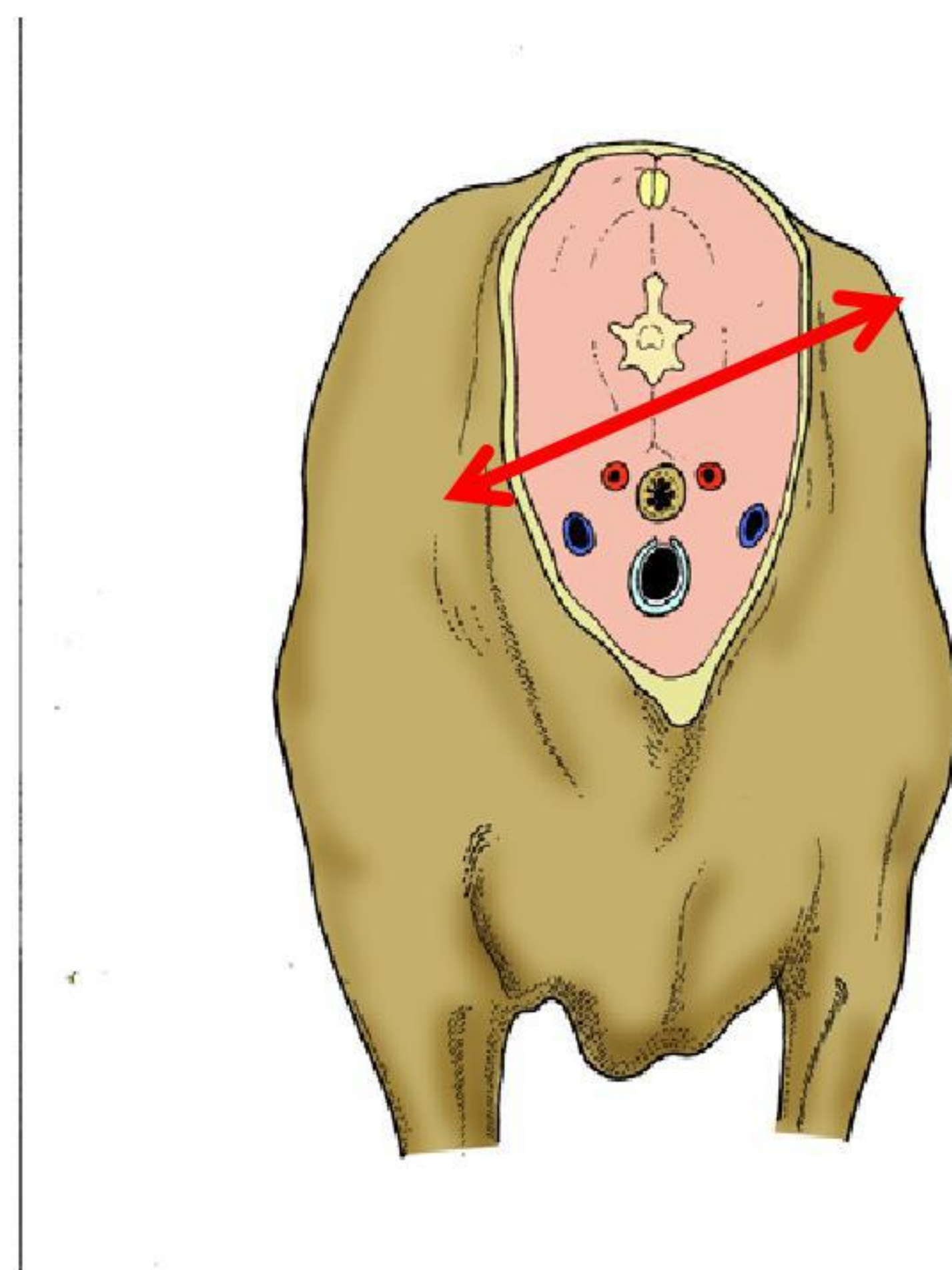
A. 4 Operator harus bisa memutuskan ukuran peluru yang digunakan sesuai bobot hewan ruminansia atau besar tekanan tergantung pada jenis alat pemingsanan (sesuai manual penggunaan alat pemingsanan).

A. 5 Pemingsanan harus dilakukan secepat mungkin pada posisi yang tepat sesuai jenis alat pemingsanan. Hewan ruminansia harus dipastikan dalam kondisi pingsan sempurna (tidak mengalami kematian).

A.6 Petugas pemingsanan melakukan pengecekan nomor telinga (*ear tag*) sebelum melakukan pemingsanan pada hewan ruminansia.

A.7 Hewan ruminansia yang sudah pingsan harus segera disembelih. Petugas penyembelih harus memastikan atau mengecek kesempurnaan pemingsanan.

A.8 Petugas pemingsanan melakukan pencatatan nomor telinga, waktu pemingsanan, jenis, jumlah gigi ternak dan verifikasi pengecekan detector nomor telinga.

Lampiran B
(Informatif)
Gambar pemingsanan dan penyembelihan

Gambar B.1 - Titik lokasi pemingsanan, 2 cm di atas garis silang mata dan tanduk

Gambar B.2 - Titik lokasi pemingsanan, 2 cm di atas garis silang mata dan tanduk tampak samping

Gambar B.3 - Anatomi posisi C1-C3
(putih trachea, kuning esofagus, merah arteri carotis, biru vena jugularis

Gambar B.4 - Cara dan posisi menyayat leher
(putih trachea, kuning esofagus, merah arteri carotis, biru vena jugularis)

Gambar B.5 - Alternatif cara penyayatan leher
(putih trachea, kuning esofagus, merah arteri carotis, biru vena jugularis)

Gambar B.6 - Skema saluran yang wajib terpotong
(putih trachea, kuning esofagus, merah arteri carotis, biru vena jugularis)

Bibliografi

[1] Pedoman teknis pemotongan hewan Kementerian Pertanian

[2] IHIAS 0600:2010 *Slaughtering and processing. ICCI-IHI Alliance Halal Standard*

[3] MS 1500:2009 *Halal food – Production, preparation, handling and storage – General guidelines (Second revision). Malaysian Standard*

[4] PNS/BAFPS 102:2011. *Code of Halâl Slaughtering Practices for Ruminants. Philippine national standard*

[5] THS 24000: 2552. *General Guidelines on Halal Products. The Central Islamic Committee of Thailand. National halal standard*

[6] OIC/SMIIC 1: 2011. *General Guidelines on Halal Food. The Standards And Metrology Institute For Islamic Countries (SMIIC)*

[7] HAS 23103. 2012. *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan.LPPOM MUI*

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 03-08 Halal

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Sholahudin Al-Aiyub	Majelis Ulama Indonesia
Sekretaris	:	Bety Wahyu	Pusat Perumusan Standar, Badan Standardisasi Nasional (BSN)
Anggota	:	Agung Suganda	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Kementerian Pertanian
		Sri Hadiati	Direktorat Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan, Kementerian Perindustrian
		Deksa Presiana	Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
		Siti Aminah	Direktorat Urusan Agama dan Pembinaan Syariah, Kementerian Agama
		Rachmat Hidayat	Gabungan Asosiasi Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI)
		Farchad Poeradisastra	Pusat Informasi Produk Industri Makanan dan Minuman (PIPIMM)
		Widodo	PT Karya Anugerah Rumpin (KAR)
		Tutut Wijayanti	Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (PERKOSMI)
		Hendra Utama	Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI)
		Muslich	Departemen Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor (IPB)
		Rizal Alamsyah	Balai Besar Industri Agro (BBIA) - Kementerian Perindustrian
		Henny Nuraini	Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Institut Pertanian Bogor (IPB)
		Tati Maryati	Ikatan Cendekiawan Muslim Indonesia (ICMI)
		Evrin Lutfika	Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)
		Supandi	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Yudhi Komarudin	Asosiasi Pengusaha Ritel Indonesia (APRINDO)
		Ariana Susanti	Federasi Pengemasan Indonesia (IPF)
		Ilyani S Andang	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Wibi Widyatmoko	Asosiasi Logistik dan Forwarder Indonesia (ALFI/ILFA)
		Bambang Hendiswara	Direktorat Standardisasi, Kementerian Perdagangan
		Ika Wiharyanti	Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)

CATATAN:
Pihak yang juga turut menyusun SNI ini adalah:

1. Abdul Rahman Dahlan – Mejelis Ulama Indonesia
2. Gunawan – PD. Dharma Jaya
3. Lili Darwita - Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Kementerian Pertanian
4. Supratikno – Institut Pertanian Bogor
5. Ira Indriawati – RPH Santosa Agrindo Japfa

[3] Konseptor rancangan SNI

Gugus Kerja Komite Teknis 03-08 Halal : Bidang Pertanian, Pangan, dan Kesehatan, Pusat Perumusan Standar, BSN

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Pusat Perumusan Standar
Deputi Penelitian dan Kerjasama Standardisasi
Badan Standardisasi Nasional